

# HUSH HEATH ESTATE

## BALFOUR, LESLIE'S RESERVE NV



### INFORMATION GÉNÉRALE

**Production** : 40,000 bouteilles/année

**Cépages** : Trio classique Champagne : 55 % Pinot noir, 40 % Chardonnay, 5 % Pinot Meunier

**Taux d'alcool** : 11,5 %

### TERROIR

**Région** : Kent au sud-est de l'Angleterre

**Superficie** : 40 acres

**Climat** : climat frais de type océanique

**Type de sol** : argile et sable

### VITICULTURE

**Gestion** : durable sur le plan environnemental

**La taille** : taille « Guyot double » positionnement vertical, 3300 vignes/hectare.

**Vendanges** : mi-fin octobre

### VINIFICATION

**Vignerons** : Owen Elias et Victoria Ash

**Dosage** : Extra sec

Cuvées sélectionnées et mélangées pour un style jeune et frais, dominé par les fruits roses, principalement du Pinot noir. Les fermentations fraîches en cuve d'acier inoxydable garantissent l'intensité des arômes de fruits. Après la seconde fermentation en bouteille, chacune d'entre elles repose en cave pendant un minimum de 18 mois. Pour une qualité de bouchage optimisée, nous utilisons les bouchons de liège *Mytik Diam* qui offrent une parfaite homogénéité d'une bouteille à l'autre.

### NOTES DE DÉGUSTATION

**Apparence** : or brillant avec des reflets roses attrayants et une belle bulle soutenue.

**Nez** : frais et net avec des notes de brioche et de pomme rouge.

**Palais** : magnifiquement équilibré avec une acidité croquante et une touche de douceur. Arômes rafraîchissants de citron et de cassis.

**Potentiel de garde** : boire jeune, jusqu'à dix-huit mois après le dégorgement.

**Accords suggérés** : se marie bien avec les canapés, la viande blanche ou les *fish & chips*. Se savoure aussi en apéritif.